124

முதல் அமைச்சரின் சத்துணவுத் திட்டம்.

124

முதல் அமைச்சரின் சத்துணவுத் திட்டம்

முன்னுரை

கடந்த சூலைத் திங்கள் முதல் நாளிலிருந்து தமிழகம் முழுவதும் 2 வயது முதல் 10 வயது வரையிலுள்ள குழந்தைகளுக்கு, குழந்தைகள் காப்பகங்கள், பள்ளிகள் மூலமாக மதிய சத்துணவு வழங்கப்பட்டு வருகிறது.

சமுதாயத்தில் தனிக் கவனம் செலுத்தப்படுவதற்குரிய குழந்தைகளின் ஊட்டச்சத்து நிலையை மேம்படுத்தவும், ஊட்டச்சத்துக் குறைபாடுகள் காரணமாக ஏற்படும் நோய்களைத் தடுக்கவும் அரசு பல்வேறு திட்டங்களை நிறைவேற்றி வருகிறது. மாண்புமிகு தமிழக முதலமைச்சரின் சமுதாயப் புரட்சித்திட்டமான இம்மதிய உணவுத் திட்டம், குழந்தைகள் உடல் நலனுக்கும், வளர்ச்சிக்கும் பாதுகாப்புக்கும் தேவைப்படும் சத்துக்கள் உள்ள உணவை உரிய

அளவில் குழந்தைகள் அனைவருக்கும் கிடைக்கச் செய்யும் திட்டமாகும். இப்படி வழங்கும் மதிய உணவு சுகாதார முறையில் இருப்பது மிகவும் அவசியம். தனியாக உணவு உட்கொண்டிருந்த குழந்தைகள், ஒன்றாக அமர்ந்து உணவு உண்ணும்போது (Community Dining) ஒரு குழந்தையிடமிருந்து மற்ற குழந்தைகளுக்குத் தொற்று நோய்கள் பரவக்கூடிய சந்தர்ப்பங்கள் அதிகரிக்கின்றன. ஆகவே குழந்தைகளின் நலன், நிலைய சுத்தம், சமையல் பொருட்களைச் சுகாதாரமான முறையில் பாதுகாப்பது, சமைத்த உணவைச் சுகாதாரமான முறையில் பாதுகாத்தல், சமைக்க உபயோகப்படுத்தப்படும் பாத்திரங்களின் சுத்தம் சமைக்க உபயோகப்படுத்தப்படும் நீர், குடிநீர் சுத்தம், சமைப்போரின், உணவு பரிமாறுவோரின் உடல் நலம் முதலியன சுகாதார முறைப்படி இருத்தல் வேண்டும்.

பொது சுகாதாரக் களப்பணியாளர்களின் பங்கு

இந்த சத்துணவுத் திட்டத்தில் குழந்தைகள் நல அமைப்பாளர்களிடம் சுகாதாரத்தையும், சுத்தத்தையும் வலியுறுத்தும் பொருட்டு, சுகாதாரத் துறையின் களப் பணியாளர்கள், பள்ளி ஆசிரியர்களுக்கு எடுத்துச் சொல்ல கடமைப் பட்டிருக்கிறார்கள். மேலும் ஆரம்ப சுகாதார நிலைய மருத்துவ அலுவலர்கள் தங்களின் சுற்றுப் பயணங்களின் போது சத்துணவு மையங்களைப் பார்வையிட்டு, குழந்தைகளின் நலனைக் காக்க, மருத்துவப் பரிசோதனைகளையும் தடுப்பு மருந்து களையும் சிகிச்சையையும் அறிவுரைகளையும் வழங்க வேண்டும்.

உணவு சேமிப்பு, தயாரிப்பு, பரிமாறும் முறை இவை களை மருத்துவ அலுவலர் களப்பணியாளர்களை கொண்டு பார்வையிடுவதுடன், அறிக்கையும் தயாரித்து மாவட்ட அலுவலருக்கு அனுப்புதல் வேண்டும்.

ஆரம்பப் பள்ளிகளிலும், குழந்தைகள் நல அமைப்புக் களிலும் உணவு விநியோகிக்கப்படுவதால் களப்பணியா ளர்கள் தங்கள் வட்டாரத்தைப் பொறுத்த வரை பார்வை யிட்டு அறிக்கையைப் பிரதி சனிதோறும் மருத்துவ அலு வலரிடம் ஒப்படைத்தல் வேண்டும். களப்பணியாளர்கள் ஆசிரியர் மையங்களுக்குச் சென்று சத்துணவுப் பராமரிப்புக் கையேட்டை விநியோகித்தல் வேண்டும்.

எனவே, கீழ்க்கண்ட தலைப்புகளில் கொடுக்கப்பட்டிருக்கும் குறிப்புகளை மனத்தில் பதிய வைத்துக் கொண்டு சத்துணவு குழந்தைகள் நல அமைப்பாளர்களை நாடும் சமயம் இவைகளை மிகவும் சிறந்த முறையில் வலியுறுத்த வேண்டும்.

1. சமையல் அறையின் சுத்தம்.

2. சமையற்பொருட்கள், தட்டுகள், தம்பளர்கள், குழந்தைகள் பாத்திரங்களின் சுத்தம்.

3. சமையல் பொருட்கள் சேமித்து வைக்கப்பட்டுள்ள நிலைமை.

4. சமைப்பவர் மற்றும் பரிமாறுபவரின் உடல்நல நிலைமை.

5. டி. ஏ. தடுப்பு குழந்தைகளுக்கும், பரிமாறுபவர்களுக்கும் ஆசிரியர்களுக்கும் கொடுக்கப்பட்டுள்ளதா?

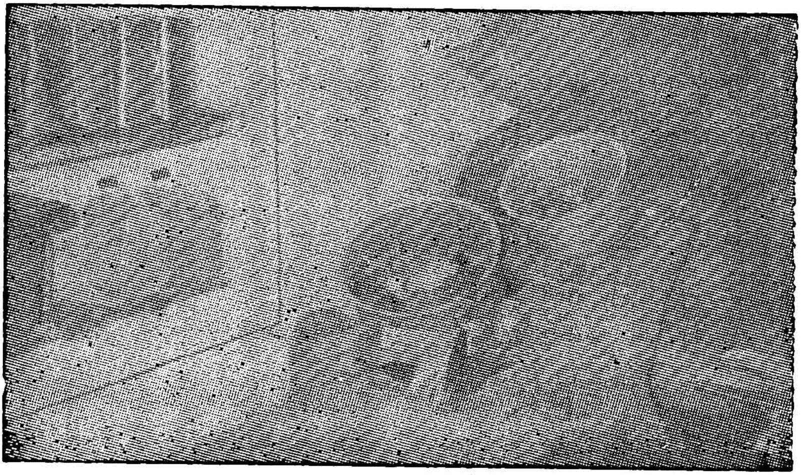
6. சமைத்த உணவைப் பரிமாறும் முறை, வசதிகள், சுகாதார முறைப்படி இருக்கிறதா?

7. கழிவுப் பொருள் கழிவு நீர். அகற்றும் முறை.

—o—

உணவுப் பொருள் சேமிப்பு அறை

அறை வெள்ளை அடித்து சுத்தமாக இருக்க வேண்டும். தூசி, ஒட்டடை, பூச்சி, கூடுகள், எலி முதலி யவை தங்காமல் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும், காற்



றோட்டமும், வெளிச்சமும் உள்ளதாக இருக்க வேண்டும். மூடியுடன் கூடிய பாத்திரங்களில் (டின்களில்) தான் எண்ணெய், அரிசி, பருப்பு முதலியவை இருக்க வேண்டும்.

சமையல் செய்த பொருட்களை 'ஸ்டோர் ரூம்" இல் கொண்டுவந்து வைக்கக் கூடாது.

ஸ்டோர் ரூமில் மண் எண்ணெய் முதலிய எரிபொருட் களைச் சேமித்து வைக்கக் கூடாது. உணவுப் பொருள் சேமிப்பதற்கு என்று தனி அறை இல்லாவிட்டால் உணவுப் பொருட்களை தனி மரப்பெட்டிகளில் வைத்து, மூடி பாது காப்பாக வைக்க வேண்டும். உணவுப் பொருட்களில் ஏதா வது கெட்டோ அல்லது பூச்சிகள் ஏதாவது இருந்தாலோ அதை நன்றாகச் சுத்தம்செய்து, காயவைத்து அப்பொருட் களினால் குழந்தைகளுக்குக் கெடுதல் வராது என்று உறுதிப் படுத்திக் கொண்ட பிறகு தான் பயன்படுத்த வேண்டும்

7

சமையல் பாத்திரங்கள்

கூடிய மட்டில் அலுமினியம், எவர்சில்வர் அல்லது மண் பாத்திரங்கள் இருப்பது நலம். இரும்பு, செம்பு, பித்தளைப் பாத்திரங்களைத் தவிர்க்க வேண்டும். சமையலுக்கு உபயோகப்படுத்தும் பாத்திரங்களை, சமைக்கு முன்பும் பின்பும் நன்றாகக் கழுவி வெயிலில் காய வைக்க வேண்டும். சாப்பிட உபயோகிக்கும் பாத்திரங்களையும் வெயிலில் காய வைக்கவேண்டும்.

பித்தளைப் பாத்திரங்கள் உபயோகப்படுத்தினால் அவற்றிற்கு ஈயம் பூச வேண்டும். சமையலுக்கு உபயோகப்படுத்தும் கரண்டிகள் அலுமினியம் அல்லது எவர்சில்வர் ஆக இருக்க வேண்டும். சமையல் செய்யும் பாத்திரங்கள் மூடி போட்டவையாக இருக்க வேண்டும்.

சமைக்கும்பொழுது பாத்திரங்களைப் பிடிக்கப் பயன்படும் துணிகளை தினம் சுத்தம் செய்து வெயிலில் உலர வைத்து உபயோகிக்க வேண்டும். குழந்தைகள் உணவு உண்ணும், தட்டுக்கள் மற்றும் தம்ளரை சுடுநீரில் கழுவிய பின்பு உணவு அருந்த உபயோகப்படுத்த வேண்டும்.

பாத்திரம் கழுவுமிடம்

பாத்திரம் கழுவுமிடம் சுற்றுப்புறத்தைக்காட்டிலும் உயரமாக (15. செ மீ.) இருக்க வேண்டும். கழிவுநீர் பள்ளிக்குள் வராதபடி இருக்க வேண்டும். கழிவுநீர் அருகில் தேங்காமல் வெளியில் செல்லும்படி இருக்க வேண்டும். தேய்ப்பதற்கு மண் சாணம் போன்றவற்றை உபயோகிக்கக் கூடாது. சாம்பல், சீகைக்காய்த் தூள் போன்றவற்றை பாத்திரங்கள், தட்டுகள், தம்ளர்கள் சுத்தம் செய்ய உபயோகிக்க வேண்டும்.

சமையல் அறை

சமையல் அறை சுத்தமாகவும், காற்றோட்டம் உள்ளதாகவும், வெளிச்சம் உள்ளதாகவும் இருக்க வேண்டும். புகை வெளியே போகும்படி புகை போக்கி அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். சமையல் அறையின் உட்பக்கமும், வெளிப்பக்கமும் ஒட்டடை, பூச்சி கூடுகள் முதலியவை ஏற்படாமல் அடிக்கடி சுத்தம் செய்ய வேண்டும். சமையல் அறையில், அடுப்பு எரிப்பதற்கு உபயோகப்படும் எரிபொருட்களைச் சேமித்து வைக்கக் கூடாது. தனியான இடத்தில் இவைகளைச் சேமித்து வைத்திடல் வேண்டும்.

பல்லி, அரணை, எலி, தவளை, கரப்பான்பூச்சி போன்றவை சமையல் அறையின் உள்ளே வராதபடி பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும். தினமும் மதிய உணவு வழங்கும் வேலை முடிந்தவுடன் சமையல் அறையைச் சுத்தமாகக் கூட்டி, கழுவி விட வேண்டும். கழுவிய தரை நன்றாக உலர்ந்தபின், சமையலறையை மறுநாள் காலை வரை, பூட்டி வைக்க வேண்டும்.

சமைத்தல்

அரிசி, பருப்பு போன்றவற்றை கல், நெல், உமி, பூச்சி கூடுகள் நீக்கி, சுத்தமான தண்ணீரில் நன்றாகக் கழுவி சுத்தப்படுத்த வேண்டும். காய்கறி, கீரை போன்றவற்றை சுத்தமான தண்ணீரில் கழுவி விட்டு, பிறகு நறுக்கவேண்டும். நறுக்கியபின்கழுவக் கூடாது. காய்கறிகளை அதிகப்படியான தண்ணீரில் வேகவைக்கக்கூடாது. வேகவைத்த தண்ணீரைக் கீழே கொட்டக் கூடாது. அரிசி, பருப்பு போன்றவற்றிற்கும் அளவோடு தண்ணீர் வைத்து வேக வைக்க வேண்டும்.

சமைத்த உணவைப் பாதுகாக்கும் முறை

சமையல் செய்த உணவை, பாய்களிலோ அல்லது தரையிலோ, அல்லது கல்லிலோ கொட்டி ஆறவைக்கக் கூடாது. ஈ, பூச்சிகள், தூசி போன்றவை படாமல் பாதுகாத்து உடனுக்குடன் குழந்தைகளுக்குச் சாப்பாடு போட வேண்டும். ஒவ்வொரு பதார்த்தத்திற்கும் தனிக் கரண்டி பயன்படுத்த வேண்டும். உணவைச் சமைக்கும் பொழுதோ, சமைத்த பிறகோ எப்பொழுதும் மூடி வைத்திருக்க வேண்டும். உணவு சூடாக இருக்கும்பொழுதே குழந்தைகளுக்குப் பரிமாற வேண்டும். உணவை எடுக்கப் பயன்படுத்தப்படும் கரண்டி முதலியவற்றை எப்பொழுதும் சுத்தமான மூடியின் மேல் வைக்க வேண்டும். சுகாதாரமற்ற திண்ணை, அடுப்பு முதலியவற்றில் வைக்கக் கூடாது.

உணவு பரிமாறும் கூடம்

உணவு வழங்கும் இடம் காற்றோட்டம், வெளிச்சம் உள்ளதாய் இருக்க வேண்டும்

உணவு பரிமாறும் கூடத்தைச் சாப்பாட்டிற்கு முன்பும் பின்பும், சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.

குடிநீர்

சமையலுக்கு உபயோகிக்கும் தண்ணீரும், குடிப்பதற்கு உபயோகிக்கும் தண்ணீரும் பாதுகாக்கப்பட்ட கிணற்றிலிருந்து எடுத்து உபயோகிக்க வேண்டும்- ஆழ்துளைக் குழாய்க் கிணறுகளிலிருந்தும் மேல் நிலைத் தொட்டிகளிலிருந்தும் எடுக்கலாம். குடிதண்ணீருக்கு என்று மூடியிட்ட பாத்திரத்தில் குழாய் அமைத்து இருத்தல் நலம். குழாய் இல்லாத பாத்திரமாயிருந்தால் நீண்ட கைப்பிடி அமைந்த தம்ளரை பாத்திரத்திலிருந்து தண்ணீர் எடுக்கப் பயன்படுத்த வேண்டும். முக்கியமாக ஒவ்வொருவரும் அவர்களுடைய தம்ளரைக் கொண்டு அப்பாத்திரத்தில் இருந்து நீரை எடுக்கக் கூடாது. ஒருவர் குடித்தபின் மீதி இருக்கும் நீரை, அடுத்த குழந்தை குடிக்கக் கூடாது.

ஆவணக் காப்பக
134207
-600 008

—

சமைப்பவர், பரிமாறுபவர்களின் உடல் தூய்மை

இவர்களுக்குச் சிரங்கு, உடம்பில் படை, ஆகியநோய்கள் இருக்கக் கூடாது. இவர்களுக்கு மூக்கில் சளி வடிதலோ, இருமுதலோ இருக்கக் கூடாது. அது சம்பந்தப்பட்ட நோய்கள் உடையவர்களாகவும் இருக்கக்கூடாது அவர்களுக்கு உடம்பில் ஏதாவது புண்களோ கொப்புளங்களோ இருந்தால் அவர்கள் உணவு தயாரிக்கவும், பரிமாறவும் கூடாது. சமையல் வேலையின்போதோ, பரிமாறும் போதோ, வெற்றிலை, மூக்குப்பொடி, முதலியவற்றை உபயோகப் படுத் க் கூடாது. இவர்கள் உணவு வழங்கும்போதோ, சமைக்கும்போதோ, தலையை சொறிவதும், காது குடைவதும், நகம் கடித்தலும் செய்யக்கூடாது.

சமையல் அறையில் அல்லது சாப்பாடு போடும் இடத்தில் தும்முதலோ, இருமுதலோ, மூக்குச்சீந்தவோ கூடாது. சமையல் அறையில் புகை பிடித்தல் கூடாது. சமையல் செய்வதற்கு முன்பும், சாப்பாடு பரிமாறும் முன்பும் கைகளைச் சோப்புப் போட்டுத் தூய்மையாகக் கழுவி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். சமையல் செய்பவரும், பரிமாறுபவரும் தினமும் நன்றாகக் குளித்து சுத்தமான உடையுடன் இருக்க வேண்டும். கழிப்பிடம் கழிக்கச் சென்று வந்தால் உடன் சோப்பு போட்டு சுத்தமாகக் கைகால் கழுவ வேண்டும். இவர்கள் ஆறு மாதங்களுக்கு ஒருமுறை டைபாய்டு தடுப்பு ஊசி போட்டுக் கொள்ள வேண்டும். ஆறு மாதங்களுக்கு ஒருமுறை சம்மந்தப்பட்ட ஆரம்ப சுகாதார நிலைய மருத்துவரிடம் உடல்நிலை சான்றிதழ் பெற்றுவர வேண்டும். தொற்று நோய் உள்ள யாரையும், தற்காலிகமாகவோ, நிரந்தரமாகவோ இப்பணியில் அமர்த்தக் கூடாது. அவ்வாறு இருப்பின் உடனே விடுவிக்க வேண்டும். இல்லையென்றால் குழந்தைகளுக்கு அவர்களிடமிருந்து நோய்கள் பரவும்.

மதிய சத்து உணவு நிலையத்திலுள்ள குழந்தைகளுக்குச் சுகாதாரக் கல்வி

நல்ல சுகாதாரப் பழக்க வழக்கங்களைத் தொடர்ந்து கடை பிடிப்பவர்கள் நீண்ட நாள் ஆரோக்கியமாக வாழ்வார்கள்.

தனி மனிதன், சுகாதார பழக்க வழக்கங்களைக் கைக் கொள்வதால் சமூகத்தில் நோய் வராமல்- பரவாமல் தடுக்க முடிகிறது.

உடல் தூய்மை

1. காலைக்கடன்களை முடித்தபின்பும், உணவு உண்ணு முன்பும் கைகளைச் சோப்பு போட்டு கழுவுதல் அவசியம்.
2. தினமும் பற்களைச் சுத்தம் செய்தல் வேண்டும்.
3. அன்றாடம் குளித்தல் வேண்டும்.
4. தினமும் ஆடைகளைச் சுத்தம் செய்தல் வேண்டும்.

5. கண்ட இடங்களில் துப்பாமலிருத்தல் வேண்டும்.

6, நகங்களைப் பற்களால் கடிக்கக்கூடாது. தாய்மார்கள் அல்லது பாலசேவிகா குழந்தைகளின் நகங்களை வெட்டி விடவேண்டும்.

7. கூரான எந்தப் பொருளையும் கொண்டு மூக்கு காதுகளைக் குடையக்கூடாது.

8. மூக்கினுள் விரலைவிட்டுச் சுத்தப்படுத்தினால் வெளியிலுள்ள கிருமிகள் மூக்கினுள் போகலாம். சுத்தமான துணியைக் கொண்டு சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.

9. கொதிக்கவைத்த நீரை அருந்துதல், மூடிவைத்துள்ள பாத்திரத்திலுள்ள நீரை குடிக்கப் பழகுதல் வேண்டும்.

10. ஈ மொய்த்த பண்டங்களை வாங்கிச் சாப்பிடக்கூடாது.

11. சொறி, சிரங்கு, கண்நோயுள்ள குழந்தைகளுடன் சேர்ந்து விளையாடக் கூடாது.

12. தினம் குழந்தைகளுக்கு எண்ணெய் தடவித் தலை சீவ வேண்டும்.

13, கண்ட இடங்களில் மலஜலம் கழிக்கக்கூடாது.

14. பள்ளிகளில் தேங்கியுள்ள அழுக்கு நீரில் கைகால் கழுவக் கூடாது; விளையாடக் கூடாது.

கழிவுநீரை அப்புறப்படுத்துதல்

சமையல் அறையில் இருந்து சுமார் 15 அடி தூரத்தில் உறிஞ்சு குழி அமைத்து கழிவுநீர் அதில் சேரும்படிவிட வேண்டும் அல்லது வீட்டுத் தோட்டம் போட்டு அதற்கு கழிவுநீரைப் பயன்படுத்த வேண்டும். கழிவுப் பொருட்களை பக்கத்திலிள்ள குப்பைத் தொட்டியில் போட வேண்டும்.

முதலமைச்சர் குழந்தைகள் சத்துணவு திட்ட மையங்களில் சுகாதார பணியாளர் கவனிக்க வேண்டியவை அடுத்துவரும் படிவத்தில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

உணவு வழங்கு நிலையங்களின் ஆய்வு

ஆ. ந. நி:

ஊராட்சி ஒன்றியம்:

ஆய்வு நாள் :

நேரம் :

ஆய்வு செய்தவர் :

1. பெயர்–நிலையம் அமைந்துள்ள இடம்:
2. பயன் பெறுவோர் எண்ணிக்கை:

பட்டியலில் உள்ளோர் எண்ணிக்கை	வந்திருந்தோர் எண்ணிக்கை

3. ஆய்வின்போது இருந்த உணவு நிலையப் பணியாளர்:
4. அந்நாளின் உணவுப் பட்டியல்:
5. உணவு நிலையப் பணியாளர்:-

அ. தடுப்பு ஊசி போடப்பட்ட நாள் :-

வாந்திபேதி தடுப்பு ஊசி:-

டைபாய்டு காய்ச்சல் தடுப்பு ஊசி:-

ஆ. சளி–தும்மல் அல்லது இருமல் இருப்பது குறித்து:-

இ. காயங்கள். கட்டிகள், புண்கள் முதலியன இருப்பது குறித்து:

ஈ. உடல் தூய்மை:-

உ. உணவு சமைக்கும் முன்னரும், வழங்கு முன்னரும் கைகளைச் சோப்பு மற்றும் நீர்விட்டுக் கழுவுகின்றனரா?

ஊ. வயிற்றுப்போக்கு, சீதபேதி, மற்றும் குடற்காய்ச்சல் பற்றி:-

எ. நிலையப் பகுதிக்குள் புகைக்கப்படு கிறதா......

6. சேமிப்பு இடம்

அ, எலிகள், சுண்டெலிகள், கரப்பான், பூச்சிகள், ஈக்கள் உள்ளனவா?

ஆ. மண்ணெண்ணெய், விறகு, துலக்குத் தூள், பூச்சிகொல்லி மருந்துகள், பிற மருந்துகள் உள்ளனவா?

வரப்பெற்ற நாள்

இ. அரிசி, பருப்பு, பிற பலசரக்குப் பண்டங்கள்:

காய்கறிகள்:

இறைச்சி, மீன், கோழிக்கறி:

பால்:

ஈ) சமைத்த உணவு சேமிப்பு:-

7. சமைக்கும் இடம்

அ. இட அமைப்பு:

ஆ. சமைக்குமிடத்துக்கு அருகில் கால் நடை கோழியினம் முதலியன உள்ளனவா?

இ. சமையலறைக் கழிவுப்பொருட்களை முடிவு செய்யும் விதம்:-

ஈ. சமையல் செய்யுமிடத்தில் ஈக்கள், கரப்பான், பூச்சிகள் முதலியன உள்ளனவா:

உ. துலக்குத்தூள், பூச்சிகொல்லி மருந்துகள் பிறமருந்துகள் உள்ளனவா?

ஊ. புகைபோக்கி ஏற்பாடு:

எ. பாத்திரங்களின் நிலை:

ஏ. உணவு போதுமான அளவு வேகவைக் கப்பட்டதா இல்லையா?

ஐ. பாத்திரங்கள், தட்டுகள், தம்ளர்கள் சுத்தம் செய்வதற்கான ஏற்பாடு:

8. உணவுண்ணும் இடம்

அ. இட அமைப்பு

ஆ. தட்டுகள், தம்ளர்கள், நிலை:

இ. பருகுவதற்குக் கொதிக்க வைத்த நீர் உள்ளதா?

ஈ. ஈக்கள் உள்ளனவா

உ. சமைப்பதற்கும், உண்பதற்கும் இடைப் பட்ட கால அளவு:

9. தண்ணீர்

சுத்தம் செய்ய :

பருகுவதற்கு :

வழங்கப்படும் நீரின் தன்மை

பருகுநீர் எவ்வாறு சேமித்து வைக்கப் படுகிறது:

10. உடல்நலப் பரிசோதனை செய்யப்பட்ட குழந்தைகளின் எண்ணிக்கை:

11. எடை

குறைந்த எடையுள்ள:

எடை கூடிய:-

குழந்தைகளின் எண்ணிக்கை:

12. சிகிச்சை அளிக்கப்பட்ட நோய்களின் எண்ணிக்கை விவரம்:

அ. வயிற்றுப்போக்கு:

ஆ. மூச்சுத்தொடர்பான நோய்கள்:

இ. காய்ச்சல்:

ஈ. சொறி சிரங்கு:

உ. காது வலி :

ஊ. தோல் நோய்கள் :

எ. கண் நோய்கள் :

ஏ. பல்நோய்கள் :

ஐ. பிற நோய்கள் :

13. போடப்பட்ட தடுப்பு ஊசிகளின் எண்ணிக்கை விவரம்:

முத்தடுப்பு ஊசி (D.P.T.)	I	II	III	ஊ	அ
தொ. அடைப்பு மற்றும் இசிவு					
நோ. த. ஊ. (D.T.)	I	II	III	ஊ	அ
இளம்பிள்ளை வாதம்		II	III	ஊ	அ
தட்டம்மை					
இசிவு நோய். த. ஊ.	I	II	III		

14. கொடுக்கப்பட்ட சத்து மாத்திரைகள்:

வைட்டமின் ஏ– I II

இரும்புச்சத்து– II

பலவகை வைட்டமின் சேர்க்கை–

பிற:

கைபெழுத்து:

பதவி:-

நாள்:–

உணவு நிலையப் பணியாளரின்

ஒப்புகைக் கைபெழுத்து:

... ...

134207
சென்னை-600 008.

மாநில மக்கள் நல்வாழ்வுத்துறை அச்சகம்,
சென்னை-600 006.

991

D

D P H

H

வெளியீடு :

பொது சுகாதாரத்துறை

சென்னை-600 006.